Tarte au thon

10mn réalisation – 25mn cuisson – 4 à 8 personnes

250gr farine + 125gr beurre + 1 gobelet eau froide + pincée sel
400gr thon frais ou au naturel en boîte + sel + poivre + thym
3 œufs + 500gr crème fraîche + 50gr gruyère râpé

* Dans le bol, verser farine, beurre, sel et eau, mixer **1mn épi.**
* Abaisser la pâte, foncer un moule et réfrigérer la pâte 30mn.
* Préchauffer le four th.180°.
* Egoutter et verser le thon, dans le bol avec œufs, crème, poivre, thym effeuillé, sel, poivre et régler **20sec. vit2.**
* Verser la préparation sur le fond de tarte, saupoudrer de gruyère râpé et enfourner 25mn. Servir tiède.

Tarte au poireau

10mn réalisation – 25mn cuisson – 4 à 8 personnes

250gr farine + 125gr beurre + 1 gobelet eau froide + pincée sel
5 œufs + 500gr poireaux + 400gr crème fraîche + sel + poivre
noix de muscade + 50gr beurre + crème Maroilles

* Dans le bol, verser farine, beurre, sel et eau, mixer **1mn épi.**
* Abaisser la pâte, foncer un moule et réfrigérer la pâte 30mn.
* Préchauffer le four th.180°.
* Eplucher, laver et émincer les poireaux. Les mettre dans le bol avec le beurre et programmer **20mn varoma vit2**.
* Ajouter crème, poivre, muscade, crème Maroilles, sel, poivre et régler **20sec. vit2.**
* Verser la préparation sur le fond de tarte et enfourner 25mn.

created by free version of DocuFreezer